KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I 1930 r. ZESZYT 2



TREŚĆ NUMERU:

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 2 1930 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA VI. WYKŁAD II.

ORGANIZACJA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Inż. IRENA LASKOWSKA

Na czem będą polegały te zasady? Jak już była o tem mowa w poprzednim wykładzie, pierwszą z nich będzie rozpoznawanie rzeczywistej wartości towaru. Równorzędnie z tem należy wymienić kupowanie tych tylko przedmiotów, które są niezbędnie potrzebne. Dotyczy to znowu przedewszystkiem wszelkich „okazyj", wyprzedaży. Panie — olśnione taniością — nabywają przedmioty, które gdzieś kiedyś przydać się mogą. Jeżeli nawet taniość tego kupna nie jest pozorną, lecz rzeczywistą, niejednokrotnie to „kiedyś" przeciąga się w nieskończoność. Pani domu musi bardzo wyraźnie sprecyzować swe żądania jeszcze przed wejściem do sklepu, licząc się z czynnikiem pewnego rodzaju sugestji, jaką posługuje się zręczny kupiec, wmawiając, że właśnie ten, a nie inny (tańszy, lub którego nie posiada) towar zadowolni panią w zupełności. Wyżej omówione zasady kupna same się narzucają i własne nasze doświadczenie prędzej czy później doprowadzi nas do tych wniosków. Natomiast czynnikiem, na który nie zwracamy uwagi, jest znaczenie towarów marką fabryczną.

Producent, który nie znaczy swych wytworów, tem samem uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności. Uprzytomnijmy sobie, jakie ujemne wrażenie wywarłby na każdego z nas list anonimowy. Nie możemy przecież odnosić się z zaufaniem do człowieka, któremu brak cywilnej odwagi przyznania się do swych czynów lub przekonań.

A przecież w danym wypadku, gdy chodzi o towar nieznaczony — mamy do czynienia ze zjawiskiem analogicznem. Producent, który znaczy swe wytwory, przyznaje się do nich, t. zn. stwierdza przed całym światem, że gotów jest za nie odpowiadać: jeżeli publiczność nie będzie z nich zadowolona, przestanie je kupować: wytwórca zbankrutuje; jeżeli towar okaże się zafałszowany, sprawa oprze się o władze policyjne, które pociągną do surowej odpowiedzialności. Jakież natomiast represje może publiczność wdrożyć w stosunku do bezimiennego wytwórcy?

To też pani domu musi należycie oceniać znaki fabryczne i na zasadzie doświadczenia musi w sobie wyrobić przekonanie, jakie firmy zasługują na jej zaufanie. O pomoc pod tym względem może się uciec do Instytutu Badania Środków Spożywczych i Przedmiotów Domowego Użytku (Warszawa, Chocimska 24), który za niewielką opłatą przeprowadzi pełną próbę towaroznawczą.

Czwartym zawodem pani domu jest zawód *wytwórcy*. Trzeba przyznać, że gdyby gospodarstwa domowe były warsztatami pracy, podlegającemi tym samym prawom jak inne, wszystkie dawnoby już zbankrutowały dzięki przestarzałym metodom pracy i nieodpowiednim urządzeniom. Te zagadnienia wiążą się ściśle z jeszcze jednym zawodem pani domu: *kierownika domu*, jako warsztatu pracy. Jej zadaniem jest tę pracę odpowiednio zorganizować, t. zn. powołać personel pomocniczy, rozdzielić pracę, udzielić wskazówek,

jak ją wykonać, uzgodnić między sobą poszczególne działy tej pracy i zachęcić wszystkich w domu, by przyczynili się do stworzenia jaknajkorzystniejszych warunków pracy domowej.

Gospodarstwo domowe jest zawodem najbardziej może odpowiedzialnym ze wszystkich zawodów. Cały szereg faktów przemawia już za tem, że obecnie przestano go lekceważyć. Oficjalnego zrównania go z innemi zawodami dopatrywać się możemy w uruchomieniu sekcji gospodarstwa domowego na III wszechświatowym Kongresie Naukowej Organizacji, który miał miejsce w Rzymie we wrześniu 1927 r. Prace Kongresu odbywały się w 4-ch sekcjach: 1) przemysłowo-handlowej; 2) rolniczej; 3) organizacji Urzędów Państwowych i instytucyj użyteczności publicznej oraz 4) gospodarstwa domowego (ekonomiki domowej). Poczynając od tej chwili, doroczne Kongresy Naukowej Organizacji, gromadzące wybitnych przedstawicieli świata przemysłowego, administracyjnego i naukowego stale uruchamiają sekcje gospodarstwa domowego. Zagranicą sprawami gospodarstwa domowego interesują się tak znane osobistości jak H. Ford, prof. H. Le Châtelier, który napisał przedmowę do tłumaczonej na wszystkie języki książki Char. Frederick „Naukowa Organizacja Gospodarstwa Domowego" — i wielu innych. Prof. Vandervelde z Uniwersytetu w Gand wystąpił nawet z projektem doktoratu z „domoznawstwa". W dłuższym artykule, drukowanym na łamach pisma „Mon chez moi", prof. Vandervelde stwierdza, że zawód gospodyni domu, wobec jego niesłychanej doniosłości dla całego społeczeństwa, winien być wysunięty na czoło wszystkich innych. Przyczyna odmiennego stanu rzeczy leży w tem, że zawód ów nie jest pogłębiony przez wyższe wykształcenie. Prof. Vandervelde pragnie, aby ogół kobiet przeszedł elementarne wykształcenie gospodarcze, natomiast jednostki zdolniejsze, te, które tem szkoleniem kierować mają, powinny odbyć wyższe studja. Program naszkicowany przez Prof. V. zaleca wykorzystanie wykładów, objętych programem uniwersyteckim na różnych wydziałach .Program ten przytaczamy poniżej, chcąc uwydatnić, że gospodarstwo domowe jest warsztatem pracy, który pozwala setosować praktyczne wiadomości, zaczerpnięte z najbardziej różnorodnych dziedzin wiedzy. W myśl projektu prof. V. przyszłe kierowniczki szkolenia gospodarstwa studjowałyby: 1) na wydziale filozoficznym: historję współczesną, psychologję, logikę, pedagogikę, metodologję, bibljografję.

2) na wydz. prawnym: buchalterję, socjologję, ekonomikę polityczną.

3) na wydz. przyrodniczym: botanikę, zoologję, chemję, fizykę.

4) na wydz. medycznym: anatomję, fizjologję, higjenę, dietetykę i parazitologję.

5) w wyższej szkole rolniczej: mechanikę, mikrobiologję, ogrodnictwo i warzywnictwo.

6) w instytucie przemysłu fermentacyjnego: technologję produktów spożywczych, mleczarstwo, przetwórstwo.

Oprócz przesłuchania teoretycznych wykładów, studentkę obowiązywałyby zajęcia praktyczne w laboratorjach i praca doktorska.

Pr. V. dobitnie podkreśla, że korzenie średniego kształcenia gospodarczego muszą tkwić w wykształceniu wyższem; w przeciwnym razie niesposób uniknąć w nauczaniu gospodarstwa martwej rutyny, wywołanej brakiem doświadczeń naukowych i inicjatywy oraz często kultury ogólnej.

I u nas w kraju robiono starania, aby utworzyć wydział gospodarstwa domowego przy jednej z wyższych uczelni. Duże zainteresowanie tą sprawą okazał Uniwersytet Poznański, jak również Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Narazie jednak sprawa ta stanęła na martwym punkcie — głównie z powodu braku poparcia szerokich sfer kobiecych. Tem niemniej stwierdzić musimy, że w ciągu ostatnich kilku dziesiątków lat byliśmy świadkami ogromnego przewrotu; przecież nie tak to dawno jeszcze uniwersytety nie chciały otworzyć swoich podwoi kobietom, a dziś staje się już aktualnem utworzenie wydziału gospodarstwa domowego.

W zakresie należytej oceny znaczenia, jakie posiada gospodarstwo domowe — podobnie, jak i w innych — przodują Amerykanie. Od r. 1931 na uniwersytetach w Stanach Zjednoczonych doktorantów obowiązywać będą wykłady z gospodarstwa domowego.

Drugim faktem, świadczącym o poważnem traktowaniu spraw gospodarstwa domowego jest powstawanie instytucyj urzędowych lub społecznych, zadaniem których jest przeprowadzenie badań nad środkami spożywczemi i odzieżowemi. Wypracowanie wzorowych urządzeń oraz narzędzi gospodarczych i t. p. Taką urzędową instytucją w Stanach Zjednoczonych jest Urząd Ekonomiki Domowej .Budżet jego na rok 1929 wyrażał się sumą blisko 140 tysięcy funtów szterlingów.

Nasze społeczeństwo za pośrednictwem Rady Naczelnej gospodarczego wykształcenia kobiet przystąpiło obecnie do zorganizowania Instytutu Gospodarstwa Domowego na wzór stacyj doświadczalnych, istniejących w Lipsku i w Pradze. Zadaniem jego będzie wprowadzanie wszelkich możliwych ułatwień pracy domowej oraz udzielanie paniom domu fachowych wskazówek.

Omówiwszy więc szeroko i długo kwestję znaczenia pracy gospodarczej, uwydatniwszy fakt, że praca ta budzi coraz większe zainteresowanie i zaczyna być należycie oceniana, przejdziemy do omawiania kwestji najbardziej dla nas palącej: w jaki

sposób pracę tę uczynić łatwą i przyjemną a przedewszystkiem jak uzgodnić wszystkie te różnorodne zajęcia, które narzuca zawód pani domu, a przy tem wszystkiem znaleźć jeszcze czas dla pracy nad sobą—nie mówiąc już o pracy zawodowej.

Zadanie to bardzo — nawet wręcz wyjątkowo trudne. Ale tem więcej chlubić się będziemy mogły. jeśli mu podołamy. W dążeniu tem będą nam pomocą wskazówki jakich udzielają badacze, którzy, analizując różne rodzaje pracy, sformułowali sobie wnioski stwarzając system znany pod nazwą „Naukowej Organizacji".

Z kolei więc przystępujemy do scharakteryzowania w ogólnych zarysach tego systemu.

Pytaniem, jakie się tu odrazu narzuca, jest: co właściwie rozumieć należy przez słowo „organizacja" i na czem polegać będzie jej „naukowość".

Przedewszystkiem chcę zwrócić uwagę na to. że organizacja dotyczyć może zarówno pracy, jak też jakiejkolwiek działalności ludzkiej. Możemy więc mówić o organizowaniu odżywiania, zakupów, przyjęć i t. p. Postaramy się uwydatnić na przykładach na czem polega organizacja.

Jeżeli sięgniemy w dziedzinę odżywiania, uprzytomnimy sobie, że naogół ludzie bardzo rozmaicie się odżywiają. Wpływają na to zarówno warunki materjalne, jak warunki pracy, okolica, jaką zamieszkują, indywidualne gusta i t. p. Sposób odżywiania wpływa bardzo silnie na organizm ludzki. Zarówno zbyt małe, jak zbyt duże porcje działają ujemnie na zdrowie. Również ograniczenie się do spożywania wyłącznie pokarmów mącznych lub mięsnych, odżywianie się naprzykład tylko konserwami prowadzi do degeneracji fizycznej i przeróżnych chorób takich jak artretyzm, krzywica, szkorbut i t. p. Również nieregularność w odżywianiu bywa przyczyną zaburzeń w procesie trawienia i powoduje poważne dolegliwości.

Te wszystkie wyżej wymienione wypadki będą spowodowane brakiem organizacji w odżywianiu. Zobaczmy natomiast, jak będzie postępować pani domu dbała o zdrowie swej rodziny.

Przedewszystkiem ustali godziny posiłków w ten sposób żeby nie następowały one po sobie w odstępach czasu zbyt krótkich ani też zbyt długich. Uwzględni również, że po spożyciu posiłków konieczny jest odpoczynek, oraz że ostatni posiłek w ciągu dnia nie powinien być podawany zbyt późno t. zn. bezpośrednio przed godziną, w której domownicy idą spać. Dalej po ustaleniu godzin posiłku zastanowi się dokładnie nad jadłospisem. Układać go będzie w ten sposób, żeby znalazły się w nim zarówno potrawy mięsne, jak mączne, warzywa i owoce. Ponadto dbać będzie o to, żeby przy stole panowała podczas jedzenia miła atmosfera, wie bowiem, że wszystkie te czynniki wpływają dodatnio na proces trawienia. Wreszcie uwzględni, że ci z domowników, którzy więcej pracują, muszą być odżywiani intensywniej.

Uwzględniwszy te wszystkie czynniki, pani domu, uchroni swych stołowników od chorób spodowanych nieracjonalnem odżywianiem, a to dzięki temu, że prawidłowo zorganizowała odżywianie.

GRUPA VIII. WYKŁAD I.

RACHUNKOWOŚĆ GOSPODARCZA

I. MANDUKOWA

WSTĘP.

Co to jest rachunkowość. Co to są liczby i cyfry. Przykład. Liczba, jako odbicie dokonanej czynności. Czy liczby są najważniejszą częścią naszych spraw pieniężnych. Jakby należało podzielić umiejętności związane ze sprawami pieniężnemi. Jaką rolę spełnia pani domu w gospodarstwie. Dlaczego pani domu winna być obeznana ze sprawami pieniężnemi.

Rachunkowość dosłownie znaczy nauka o liczbach, o liczeniu, o rachowaniu.

W naszych rozważaniach będziemy starały się naukę o liczeniu. o liczbach zbliżyć więcej do życia. Liczby będą tylko częścią naszej rachunkowości.

Co to są liczby?

Liczby są wynikiem czynności, które należy ująć w formę cyfr. Cyfry są znakami służącemi do wyrażenia liczb.

Weźmy dla przykładu bardzo prostą czynność. Pojechałyśmy do miasta, kupiłyśmy 12 metrów płótna na 12 ściereczek za co zapłaciłyśmy 24 złote.

Czynność nabycia ściereczek składała się: z obejrzenia towaru w paru sklepach; wybrania najlepszego gatunku po cenie najtajszej; zapłacenia; zapisu wydatku do książki kasowej; pokrajanie płótna; obrębienia; wyznaczenia ścierczek; zapisania 12 ściereczek do książki inwentarzowej. Ściereczki następnie oddane zostały we właściwe ręce do użytku z poleceniem oszczędzania. Dodać do tego trzeba jeszcze sprawdzanie ściereczek przy zmianie służby, przeliczania ich przed praniem i po praniu.

Liczbami przy załatwianiu powyższych czyn-

ności będzie 24 (złote), czyli liczba wydanych pieniędzy i 12 *(ściereczek)*, czyli otrzymana równowartość za wydane pieniądze; cyframi zaś — 24 i 12.

Liczby więc są jakby odbiciem już dokonanych czynności.

Czy liczby odbiły wszystkie dokonane czynności w opisanym wypadku? Nie.

Liczby są odbiciem tylko takich czynności, które dadzą się zamienić na cyfry, czyli wyrazić w formie cyfr. Przed czynnością nabycia ściereczek musiałyśmy ustalić: jak dużo ściereczek i jakich nam potrzeba; czy mamy na nie pieniądze; gdzie najlepiej kalkuluje się nam nabyć płótno. Po nabyciu i zapisaniu nasze czynności nie skończyły się, gdyż aż do zdarcia ściereczek musimy je przeliczać, pilnować, oszczędnego używania i porządnie utrzymywać, tak aby służyły nam najdłuższy przeciąg czasu.

Rozpatrywanie z tego punktu widzenia czynności związanych ze sprawami pieniężnemi doprowadzi nas do wyraźnego wniosku, że stosunkowo małą część tych czynności stanowi sama rachunkowość, czyli zapisywanie liczb, a ważniejszemi są wszystkie inne czynności, czyli wszystko to, co w rzeczywistości stało się z posiadanemi przez nas pieniędzmi, lub stać się może przy takiem lub innem ich wydatkowaniu i obchodzeniu się z przedmiotami, które za pieniądze nabyłyśmy.

Przeto zajmiemy się nietylko odbiciem już dokonanych czynności czyli obliczaniem i zapisywaniem w formie cyfr, ale również rozpatrywać będziemy same czynności.

Ponieważ tematem naszych rozważań, będą czynności, związane ściśle ze sprawami pieniężnemi i będą mieć na celu jaknajlepsze i jaknajumiejętniejsze dokonanie tych czynności, nazwiemy je *umiejętnościami* i podzielimy w sposób następujący:

1. Umiejętność obchodzenia się z pieniędzmi.
2. Wpływy. Wydatki. Dochody. Bilans.
3. Umiejętność wydawania pieniędzy. Kalkulacja.
4. Umiejętność przewidywania wydatków (Racjonalny budżet).
5. Umiejętność zapisywania wydanych pieniędzy i nabytych za nie przedmiotów. (Racjonalna rachunkowość). Kasa. Inwentarz.
6. Kartoteki.
7. Umiejętność oszczędzania pieniędzy i nabytych za pieniądze przedmiotów. Majątek.
8. Długi.

Punktem wyjścia dla naszych rozważań będzie gospodarstwo domowe, które nietylko trzeba uważać jako przedsiębiorstwo, podobnie jak każde inne przedsiębiorstwo handlowe, czy przemysłowe, wymagające właściwych sobie zasad prowadzenia spraw pieniężnych, a trzeba nań patrzeć również jako na szczególnie ważny dział pracy z tego względu, że gospodarstwo domowe, to właściwie dom rodzinny, który daje początek i główne podstawy wychowania przyszłych obywatelek i obywateli kraju.

Dobrze zorganizowany dom rodzinny, nie może istnieć bez dobrze prowadzonych spraw pieniężnych i racjonalnej rachunkowości.

Pani domu jest w domu i w rodzinie osobą główną, jakby szefem przedsiębiorstwa, gromadzi w swych rękach pieniądze na to przedsiębiorstwo, którem zarządza. Aby dobrze spełnić to zadanie, musi posiadać umiejętność gospodarowania.

Każda z nas wie jak wielorakich umiejętności wymaga stanowisko pani domu. Na tem miejscu będziemy omawiać te umiejętności, które tyczą się spraw pieniężnych. Odpowiedzialność, która wypływa z zarządzania sprawami pieniężnemi i straty, które mogą wynikać z powodu nieumiejętności zarządzania temi sprawami stawia nas przed koniecznością zaznajomienia się z rachunkowością domową, jednem słowem uczenia się jej lub douczania dokształcania.

1. UMIEJĘTNOŚĆ OBCHODZENIA SIĘ Z PIENIĘDZMI.

Pieniądz jest równowartością pracy. Taki pieniądz należy cenić i szanować. Odpowiedzialność obchodzenia się z cudzemi pieniędzmi. Celowa praca musi dać dobre wyniki — czyli korzyści. Jaka jest praca pani domu? Szanowanie czasu swego i cudzego. Niepunktualność. Nieliczenie się z czasem i z terminami. Niepunktualność nie opłaca się. Sprawy pieniężne wymagają dużej uwagi i dokładności. Umiejętność bronienia interesów swoich i swej rodziny.

Rozważać będziemy w tym rozdziale zagadnienia, które mniej mają związku z liczeniem i rachukowością, natomiast tyczą się ogólnych zasad traktowania spraw pieniężnych.

Pieniądz otrzymujemy za wykonaną pracę. *Pieniądz jest równowartością pracy,* jest odpowiednikiem wykonanego przez nas wysiłku umysłowego lub fizycznego. Dlatego mówimy, że pieniądz przychodzi ciężko, że pieniądz musimy zdobywać.

Tylko w warunkach wyjątkowych, podczas wielkich katastrof, przewrotów politycznych, podczas wojen, pieniądz przychodzi łatwo tym, którzy umieją spekulować ,czyli korzystać z okoliczności, z chwili, z zamętu ogólnego, popłochu i wtedy bez wielkiego nakładu pracy spekulują: tanio kupują, drogo sprzedają i dochodzą do pieniędzy, robią majątek. Lecz i te pieniądze były przedtem w posiadaniu kogoś innego, kto je zapracował, a więc źródło mają jedno — pracę.

Wszelkie przewroty mijają; potem następuje nieunikniony powrót do normalnych warunków życia i pracy. I u nas okres Wielkiej Wojny minął, a z nim również zanika łatwość spekulacji. Praca normalna, codzienna, ciężka, staje się zpowrotem środkiem zdobywania pieniądza, a oszczędność — majątku. Pieniądz wrócił do właściwego swego znaczenia, podniósł się w swej godności .Wrócił do prawdziwej wartości, czyli do wartości pracy. Pieniądz zdobyty pracą, naszą pracą, ma dla nas wartość tej pracy. Taki *pieniądz musimy cenić i szanować.*

Pieniądze nie przez nas zarobione, czyli pieniądze cudze, są cenione i szanowane przez tego, kto je zarobił. Czy przez to straciły dla nas ogólne znaczenie, jako równowartość pracy? Nie. A w wypadku szczególnym, gdy takie pieniądze zostały nam powierzone dla obchodzenia się z niemi, to znaczy dla wydawania, administrowania? Czy możemy takie pieniądze mniej cenić, mniej szanować? Przeciwnie. *Odpowiedzialność obchodzenia się z cudzemi pieniędzmi jest większa* — nawet, *niż z własnemi,* albowiem zdawanie rachunku obowiązuje nas nietylko wobec samych siebie, lecz i wobec tej osoby, której pieniędzmi zarządzamy.

Praca nie zawsze daje wzamian doraźną, namacalną równowartość w postaci pieniądza, nie znaczy to, aby nie dała nam ona w ogólnym obrachunku żadnych równowartości i aby była zmarnowana. *Celowa,* dobrze zorganizowana i dobrze spełniona praca musi dać dobre wyniki, musi przynieść korzyści czy to materjalne, to jest takie, które zawsze można przeliczyć na pieniądze, czy to moralne, których na gotówkę nie da się zamienić, a jednak w wynikach mogą się okazać więcej warte od wszelkich wartości materjalnych. O takiej pracy mówi się, że jest bezcenną, nieocenioną, niezastąpioną. Taką jest praca pani domu, jako matki, żony, wychowaczyni i gospodyni.

Każda praca muis być wykonana w określonym *czasie.* Czas spędzony przy pracy daje nam wzamian zapłatę, czyli pieniądz. Czas zamieniamy na pracę, pracę na pieniądz. Stąd wyprowadzono równanie, że czas — to pieniądz.

Z wniosku o poszanowaniu pieniądza wypływa wniosek, że *czas musimy* również *cenić i szanować* i nietylko *swój,* ale i *cudzy.* Nie możemy zabierać komuś czasu, nie dając mu nic wzamian. Zabierać czas można w różny sposób: przez złą organizację pracy; przez nieumiejętne, nieprzemyślane wyrażanie swych myśli i odpowiedzi w słowie i piśmie; przez niepunktualność.

Niepunktualność jest jedną z wielkich wad naszego społeczeństwa, jest brakiem wychowania i wyćwiczenia się od najmłodszych lat w liczeniu się z czasem swoim i cudzym. My nie szanujemy czasu, lekceważymy sobie czas cudzy, nie pamiętamy, że czas — to pieniądz. Pojęcie czasu u nas jest rozciągliwe i względne, naprzykład godzina szósta niezawsze i w pojęciu nie wszystkich osób jest godziną szóstą, a częściej szóstą i pół lub siódmą.

Jeden z naszych wielkich pracowników społecznych obliczył, że czekając na zaczęcie posiedzeń, na osoby, które mu wyznaczyły godziny rozmowy, a nie stawiły się na czas i t. p., stracił trzy lata życia. Te trzy lata życia człowieka punktualnego, wartościowego zabrały osoby niepunktualne; zmarnowały jego czas.

Niepunktualność nie opłaca się. Poza stratą, którą ponosi czekający oraz zawodem i irytacją, jakie są wywołane nieposzanowaniem czasu, również i sam spóźniający się traci na tem, bowiem niezasłużone zlekceważenie naszego czasu zwraca się niechęcią przeciwko niemu.

Jakże trudno wyobrazić sobie wzorową panią domu, która zamiast rannego wstania o jednej godzinie, każdy dzień tygodnia rozpoczyna o innej porze, nie przestrzega punktualności u siebie i u swego najbliższego otoczenia. Jej nie liczenie się z czasem, nie trzymanie się czasu, staje się przyczyną dezorganizacji pracy, psuje harmonję snu, pożywienia, odpoczynku i rozrywek całej rodziny i domowników. Niepunktualność ta przedostaje się z rodziny nazewnątrz i dezorganizuje społeczeństwo, podkopuje organizację pracy i jej wydajność, podkopuje dobrobyt.

Z nieposzanowania cudzego czasu wypływa nieposzanowanie *terminu,* w którym obiecujemy wypełnić swoje zobowiązania.

Sprawy pieniężne wymagają dużej uwagi i dokładności. Pamiętanie o terminach zobowiązań, punktualne i ścisłe wypełnianie przyrzeczeń, spłat, obietnic, pomnaża zaufanie, ułatwia dalsze czynności pieniężne, zwiększa szacunek dla naszej osoby, albowiem „Dobre rachunki robią dobrych przyjaciół".

Natomiast postępowanie nieszczere, nieporządne i niedbałe wywiązywanie się z terminów i obietnic, powoduje lekceważenie i odsuwanie się od prowadzenia z nami spraw pieniężnych.

Powiedzenie „straciła u nas kredyt" tłomaczy się takiem właśnie lekkomyślnem i nieumiejętnem postępowaniem w sprawach pieniężnych.

W wielu wypadkach powodem jest nieobliczenie się z czasem i z własnemi środkami. Przeceniamy swoje siły i środki. Niema na to innej rady, jak uznanie swej winy lub omyłki, możliwe naprawienie błędu i zachowanie w dalszem postępowaniu całej ostrożności i przezorności, biorąc na siebie tylko *takie zobowiązania, które jesteśmy w stanie wykonać i notując terminy,* w których obiecałyśmy je wykonać.

Poważne odnoszenie się do spraw pieniężnych powinnyśmy w sobie wyrobić i w tym celu, aby

umiejętnie bronić interesów własnych i swej rodziny. To czuwanie bezustanne nad własnem dobrem, obrona przed chęcią wyzysku i nadużycia — niestety jest smutną stroną życia. Nieśmiałość, gdy chodzi o obronę swych najsłuszniejszych spraw i interesów nie może mieć miejsca. Spotykamy się z nią często u osób młodych, albo niewyrobionych i nieprzygotowanych do życia. Szczególniej większość kobiet niepracujących zawodowo, nie miało możności oswoić się ze sprawami pieniężnemi i gdy życie postawiło je wobec tej konieczności, stają bezradne i łatwiowierne.

Codzienne drobne sprawy i poważne interesy jednakowo są ważne i jednakowych od nas wymagają metod postępowania. Nie lekceważmy sobie żadnych.

Pamiętajmy o tem, aby sprawdzać cenę i gatunek kupowanego towaru.

Sprawdzajmy wagę i miarę przy kupnie.

Sprawdzajmy otrzymaną resztę pieniędzy.

Liczmy pieniądze przy wydawaniu.

Dawajmy pokwitowania na otrzymane pieniądze.

Żądajmy pokwitowań na wpłacone przez nas pieniądze.

Wyrabiajmy w sobie umiejętność obchodzenia się z pieniędzmi i przestrzegajmy tej umiejętności u innych.

GRUPA VII. WYKŁAD II.

SZKOLENIE SŁUŻBY DOMOWEJ

MICHALINA ULANICKA

Dzisiejsza służba nierównie głębiej wnika w nasze życie, niż dawniejsza, gdyż ma do tego znacznie więcej sposobności. To już nie życie obok siebie dwóch obcych kulturą elementów, ale formalne współżycie; dlatego jest nam tak trudno utrzymać konieczny autorytet.

Zadanie nasze byłoby lżejsze, gdybyśmy trafiały na materjał fachowo przygotowany, gdyż służąca, samodzielnie spełniająca swe czynności, wymaga mniej ciągłego z nią obcowania. Niestety, służących z odpowiedniemi kwalifikacjami spotykamy bardzo nikły procent.

Ale skąd ma ich być więcej? Służba dawniejszego typu, szkolona przez starszych kolegów i koleżanki, ustąpiła miejsca młodszym. Szkół, kształcących wszechstronnie dotąd w tej dziedzinie nie posiadamy. Gdyby nawet istniały, wątpliwem jest, czyby przy najstaranniej wykonanym dobrym programie dały nam siły, jakich pragniemy, a to dlatego, że ich absolwentki przy obecnych aspiracjach swej sfery, nie chciałyby obejmować skromnych posad, jakie im ofiarować możemy. Pretendowałyby do tytułu zarządzającej domem, panny służącej, lub conajmniej gospodyni.

W ich przekonaniu bowiem prac domowych nie trzeba się wcale uczyć. Pamiętają one matki i babki, które gotowały, szorowały, prały i sprzątały bez żadnego fachowego przygotowania. Czy te roboty były wykonywane tak, jak je wykonywać należy, tem sobie kandydatki na pierwszą posadę służącej wcale głowy nie zaprzątają; trzeba dłuższego czasu, by nauczyły się odróżniać i cenić ulepszone metody i rezultaty pracy. Według nich na służbę może wstąpić każda dziewczyna, mająca dziesięć palców i zdrowe nogi, ale amatorek tego zawodu jest coraz mniej.

O ile dawniej służba we dworze wiejskim, lub nawet w mieście była uważana, jako pewien wyższy szczebel na drabinie społecznej, o tyle dziś zrobiła się w opinji mas nieoświeconych zajęciem niższej kategorji nieledwie hańbiącem.

Można było służyć państwu, których się uważało za coś lepszego od siebie, ale „wysługiwać się“ zwykłym, równym sobie ludziom, spełniać ich rozkazy, być od nich w ciągłej zależności, jest stanowiskiem traktowanem w pokrewnem środowisku z wielką pogardą.

Zresztą szkoła powszechna otwiera inne perspektywy. Maleńka suma wiadomości z niej wyniesiona, nie daje wprawdzie sama przez się przygotowania do żadnego zawodu, ale ułatwia możność jakiejś specjalizacji w przyszłości. Jednocześnie w dzisiejszem pokoleniu wynosi jeszcze dziewczęta nad poziom umysłowy rodziców i bliższego otoczenia. Wiejscy gospodarze, a i miejskie sfery robotnicze, dumne z mądrości dzieci, marzą dla nich o zawodzie krawcowej, hafciarki, panny sklepowej, wreszcie robotnicy fabrycznej.

Działają tu dwie przyczyny: po pierwsze zajęcia służącej nikt w jej sferze nie uważa za zawód, podobny do innych, może dlatego właśnie, że się do niego u nas nikt specjalnie nie przygotowuje, a wskutek tego braku przygotowania nie może być na posadzie traktowany, jako siła fachowa, samodzielna. Dziewczęta tego nie rozumieją; ustosunkowują się opornie i niechętnie do naszych uwag i wskazówek, stąd często narażają się z własnej winy na przykrości, a w rezultacie dochodzą do wniosku, że służąca jest popychadłem, którego nikt nie szanuje.

Drugą przyczyną jest wrodzone każdemu pragnienie swobody. Jakkolwiek służąca dziś jest znacz-

nie lepiej postawiona materjalnie niż robotnica fabryczna, panny sklepowe i pracownice igły, a nawet przy dobrej organizacji domowej może mieć parę godzin odpoczynku dziennie, musimy przyznać, że w rozporządzaniu wolnym czasem jest o wiele więcej skrępowana od koleżanek, uprawiających inne zawody. Tamte po godzinach roboczych robią, co im się podoba, nie pytając nikogo, czy im na to pozwoli i z nikim nie potrzebują się liczyć. Praca domowa zaś zaczyna się wcześnie, kończy późno i nie daje dłuższych przerw, ani całkowitego odpoczynku świątecznego. Przytem służąca nigdy nie czuje się u siebie, szczególniej sypiając w kuchni, co często ma miejsce. Jeśli nawet ma swój pokoik, nie może w nim przyjmować każdego, kogoby pragnęła widzieć. W sumie kontrola nasza wychodzi jej na dobre, ale nie dziwmy się, że dziewczętom młodym dokucza ona bardzo, a dla natur niepodległych jest wprost nieznośna. Wolałyby gorsze odżywianie i mieszkanie w najmniej wygodnych warunkach, byle tylko pozbyć się ciągłej zależności od chlebodawców. A zależność cięży im tembardziej, że nie są w stanie zrozumieć, iż jest ona przykrą stroną każdej pracy zarobkowej nawet na wyższych stanowiskach, tylko tam inaczej się przejawia.

Przytem służące, jak wspominaliśmy wyżej, są dziś często lekceważone przez swoich znajomych, a nieraz i zamożniejszych krewnych. Znamy wypadki, że rodzice ze sfer rzemieślniczych nie pozwalali synom swym żenić się z zacnemi i przystojnemi dziewczętami tylko dlatego, że uważali za mezaljans małżeństwo ze służącą.

Z tych wszystkich powodów mamy służących coraz mniej, a te, które służyć muszą, są tak często malkontentkami. Pod wielu względami poglądy ich są zupełnie fałszywe, ale przy obecnym swym poziomie umysłowym i obecnych warunkach ogólnych inaczej czuć i myśleć nie mogą. Z drugiej strony zaś, czy może być prawdziwie dobrą i oddaną domowi służącą jednostka, która ma przekonanie, że jej się wiecznie dzieje krzywda, choćby to przekonanie było oparte na najmniej słusznych przesłankach?

To też, poza niezbyt licznemi wyjątkami, panie domu uskarżają się na fatalne stosunki ze służbą, a wiele z nich marzy o chwili, gdy udogodnienia techniczne pozwolą im prowadzić dom zupełnie bez służby. Ale ta chwila nie nadejdzie tak prędko, jakbyśmy pragnęły i nie nadejdzie jednocześnie dla wszystkich okolic kraju. W większych środowiskach już dziś śmielsze i energiczniejsze panie próbują się obchodzić bez służących, stałych przynajmniej. Są to jednak tymczasem wypadki wyjątkowe. A prowincja i wsie długo jeszcze, jeśli nie zawsze, będą korzystały z pomocy służby, o ile warunki materjalne pozwolą.

Jakaż jest rada na trawiącą nas bolączkę złej służby? Ponieważ niema podobno położenia bez wyjścia, i tutaj rada się znajdzie. Ale pomoc nie przyjdzie zzewnątrz. Musimy tę sprawę ująć we własne ręce, bo tylko same zło poprawić możemy.

Przedewszystkiem musimy poddać sumiennej rewizji nasz stosunek dosłużby. Nie chcę przez to bynajmniej powiedzieć, że jesteśmy od naszych służących zbyt wymagające. Ale nie omylę się chyba, twierdząc, że nietylko one nas, ale my ich dostatecznie nie rozumiemy i nie odczuwamy. Wskutek tego nie odróżniamy w nich często wad, właściwych danym jednostkom, od złych stron, wypływających z nastawienia myślowo-uczuciowego całej klasy społecznej, z której one pochodzą.

Często są one złemi służącemi, lecz nie są złemi kobietami. Poza wyjątkami grunt mają dobry. Ale to element ciemny i surowy, nad którym trzeba pracować, by z niego wydobyć drzemiące wartości, usunąć naleciałości i naprowadzić na drogę właściwego rozumowania. To dzieci, które trzeba wychować, by się z nich doczekać pociechy. Nieraz słyszymy zdanie, że służące są mądre, gdy idzie o ich własny interes, ale to nie mądrość, a spryt i chytrość. A ileż razy obserwujemy chytrość u dzieci, które chcą swoją wolę przeprowadzić!

Musimy sobie szkolić służące, przystępując do tego bez niewiary i bez szkodliwych uprzedzeń. Jest to wprawdzie duża praca, ale jednocześnie jedyna droga, prowadząca do celu. A szkolenie to nie polega jedynie na przygotowaniu fachowem. Równie ważnem jest szkolenie moralne. Musimy oddziaływać na ich błędną psychikę. Musimy je nauczyć, na czem polega prawdziwa godność ludzka, którą one rozumieją dotąd tak bardzo powierzchownie i fałszywie. Musimy w nie wdrożyć poczucie obowiązku, szacunek dla każdej uczciwej pracy, i na tej zasadzie wpoić szacunek dla własnego zawodu. Przedewszystkiem trzeba, żeby uwierzyły, że umiejętność spełniania zajęć domowych jest takim samym zawodem, jak każdy inny, wtedy przestaną się czuć pokrzywdzonemi.

Dalej trzeba je uczyć odpowiedniego zachowania względem chlebodawców, dzieci, gości i wogóle innych ludzi. Naturalnie nie myślimy bynajmniej o specjalnych wykładach, uczy się najlepiej przykładem i odpowiedniem traktowaniem, a czasem i dobrem słowem. Jednocześnie musimy wskazywać sposoby wykonywania zajęć domowych, aby szkolić nasze pomocnice fachowo. Mamy wprawdzie już w Warszawie kursy gotowania dla służących, a wkrótce może otworzą się kursy, obejmujące pranie, sprzątanie, oraz inne prace domowe.

Ale z głębokiem przekonaniem na zasadzie długiego doświadczenia i obserwacji utrzymujemy, że najlepszą, najskuteczniejszą szkołą dla służby jest posada w dobrze przez dobrą gospodynię zor-

ganizowanym domu. Tylko służąca musi się czuć w tym domu dobrze.

Teraz domy niezawsze są właściwie zorganizowane. Gospodyniom brak na to czasu, a nieraz i środków. Ponieważ jednak nie jesteśmy w tym razie odosobnione, bo te same braki odczuwają kierowniczki ognisk domowych na całym świecie, więc wszędzie zaznacza się ruch wytężony w kierunku ulepszania metod pracy przy możliwej oszczędności.

W jaki sposób wyobrażamy sobie szczegółowo przeprowadzenie wyszkolenia dobrej służącej, rozpatrzymy w dalszych wykładach.

GRUPA VII. WYKŁAD I.

PRANIE

M. MĄCZEŃSKA

Kiedy wspominamy o praniu, nasuwa się mimowoli naszej wyobraźni, nastrój tego obrzędu gospodarskiego, który wytrąca tryb życia z normalnego biegu, wprowadza chaos w posiłkach codziennych i wywołuje atmosferę jakiegoś podniecenia, pośpiechu, zdenerwowania. — Wielkie pranie! — A więc kłęby pary buchające z kuchni; słodkawo-mdlący zapach mydlin, który przeciska się nawet przez kilkoro zamkniętych drzwi; wreszcie nieustanny trajkot, jakby karabinu maszynowego... to pogwarka przyjacielska służącej z praczką, którym przez cały czas kilkodniowego prania nie zbraknie tematu do rozmowy. Dodajmy do tego nieustanny plusk dolewanej i wylewanej wody i miarowy odgłos energicznie docieranych do balji naszych batystów i koronek, a będziemy miały kompletny obraz przeciętnego prania. w przeciętnym warszawskim domu. Jak się prało za naszych matek, babek i prababek, tak się pierze i dziś, mimo że warunki tak bardzo się zmieniły.

Mieszkania ciaśniejsze, praczki droższe i bardziej wymagające, a przytem pajęczynowa bielizna dzisiejsza tak daleko odbiega od solidnych płócien i wcb naszych szanowanych antenatek, że chyba czas najwyższy, aby i ceremonja wielkiego prania uległa przeobrażeniu i zmodyfikowała się w myśl haseł o organizacji pracy, oszczędności czasu i miejsca, oraz ułatwienia i uproszczenia tej pozornie tylko skomplikowanej pracy, jaką jest pranie.

Właściwie, co to jest pranie, i na czem ono polega?

Skóra ludzka zawiera w sobie niezliczoną ilość gruczołków tłuszczowych, które są dla niej tem, czem oliwa dla maszyny .Nadają jej elastyczność i miękość, ułatwiają tworzenie nowych tkanek i złuszczanie starych, zużytych, reagują na wpływy atmosferyczne i chronią od wilgoci, odgrywają więc, jak widzimy, niepoślednią rolę w organizmie. Mają jednak brzydki zwyczaj reagowania na podniesioną temperaturę przez wydzielanie tłuszczu nazewnątrz, wraz z potem i to jest w połączeniu z kurzem główną przyczyną brudzenia się bielizny. Brud ten przenika tkanki nawskroś, to też stosowane przez praczki z takim zapałem tarcie, choćby najsilniejsze, działa tylko w ten sposób, że zdziera zewnętrzną warstwę tę zakurzoną a więc najbardziej ujawniającą brud. Pot i tłuszcz znajdujący się wewnątrz tkanek rozpuszcza się dopiero w wysokiej temperaturze wody pod działaniem mydła, lub proszku mydlanego i wydala w płukaniu. Oprócz tłuszczu i potu wydziela też skóra pewną ilość części białkowych, które w przeciwieństwie do tłuszczu, rozpuszczają się w chłodnej wodzie, w gorącej zaś ścinają się i nie dają się wyprać. Dlatego to stosuje się moczenie bielizny w letniej wodzie przed praniem, najlepiej na noc, aby białko, i mineralne składniki najpierw się w niej rozpuściły, wtedy sam tłuszcz bardzo łatwo się w niej wypierze.

Tu nasuwa się konieczne spostrzeżenie, które niestety w naszych gospodarstwach przeważnie nie jest brane pod uwagę. A mianowicie, że bielizna, leżąc długo nieprana, niszczy się bardzo wskutek chemicznych przemian jakie się w niej odbywają.

Gdyby która z pań zobaczyła przez mikroskop leżącą długo brudną sztukę bielizny, przeraziłaby się ujrzawszy istną dżunglę niewidzialnej gołem okiem roślinności, która wyrosła i rozwinęła się bujnie na tem podłożu substancyj organicznych i mineralnych przesycających tkaninę. Z dżungli tej unoszą się chmury niedostrzegalnego pyłu, wydzielającego nieprzyjemną woń i szkodliwego dla zdrowia. Z tej obserwacji wynikają dwie konkluzje: Nie trzymajmy nigdy brudnej bielizny w pokoju mieszkalnym i nie stosujmy staroświeckiego systemu „wielkich prań" w długich odstępach czasu. Pierzmy często, a szybkość, z jaką się takie małe pranie załatwi, wynagrodzi nam ten trud, który jest przy tej pracy nieodłączny.

Zapewne, najwygodniej byłoby wydawać co tydzień bieilznę z domu do prania przychodniej praczce, jak to jest na szeroką skalę praktykowane zagranicą. Jest to przyjemnie, wygodnie hygienicznie i nawet nie obciążałoby nadmiernie budżetu, policzywsz, koszt praczki, opału, mydła i t. d. gdyby...

Jadąc do Paryża na studja dostałam bieliznę zupełnie nową, solidną. Działo się to temu... no nie

powiem wiele lat wstecz, w każdym razie w czasie, kiedy jeszcze o damach noszących batystową i jedwabną bieliznę nie mówiło się przy młodych panienkach. Otóż ta moja dostatnia i solidna bielizna po roku paryskiego prania wyglądała tak, że już nie miałam co zabierać z powrotem i jadąc na wakacje musiałam się zaopatrzyć w nowe garniturki, o zgrozo! batystowe i w dodatku kolorowe, bo takie zaczynały być właśnie modne, były ładne, no i tanie. Łatwo sobie wyobrazić wyraz pobożnego zgorszenia, jakie wywołało to echo nowożytnego Babilonu zjawiające się w praniu pomiędzy szanownemi płótnami mojej matki. Jednak te niedrogie i liche gałganki trwały o wiele dłużej niż solidna bielizna prana w Paryżu. Przyczyną tego oczywiście było, używane przez tamtejsze praczki nadmiernie i nieumiejętnie bielidło i chlorek oraz długie gotowanie, co redukuje pracę rąk do minimum i daje śliczny śnieżysty kolor, ale osłabia i przeżera włókna. Nasze praczki nie są pod tym względem uczciwe, to też dobra gospodyni, nigdy nie powierzy swojej bielizny pralni, lecz starać się będzie aby pranie w domu tak zorganizować i ułatwić, żeby przestało być postrachem domowników, klęską równającą się trzęsieniu ziemi, a zmieniło się w normalne zajęcie domowe.

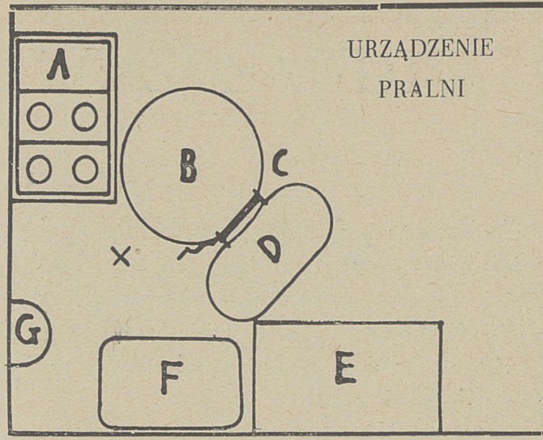
Zanim powiem o nowoczesnem praniu, muszę wtrącić tu parę uwag o rozmieszczeniu sprzętów i przyborów w sposób dogodny i ułatwiający pracę.

Gdyby która z pań mogła, sama nie będąc widzianą, obserwować przez godzinę, jak się odbywa takie typowe pranie, zauważyłaby niezliczoną ilość zbędnych ruchów, bezcelowych składań, rozkładań, wstrząsań i rostrzepywań, które nie są wytłomaczone żadną logiczną potrzebą; pozatem rozmieszczenie pomocniczych naczyń i przyborów w sposób urągający elementarnej celowości, a wszystko to razem składa się na przedłużenie procesu prania w nieskończoność.

Przypatrzmy się więc, czy nie znalazłaby się na to jaka rada?

Przedewszystkiem, pralnia czy kuchnia, w której się pranie odbywa, nie powinna być obszerna. Jeśli praczka musi robić bodaj kilka kroków od balji do komina lub stołu, to ilość tych spacerów pomnożona przez liczbę kroków da pokaźną sumę zbędnych ruchów, które zabierają czas i męczą i tak utrudzone staniem nogi praczki.

Balja B powinna stać tak blizko trzona kuchennego, A, aby kotła nie trzeba było nosić, a tylko zsunąć na brzeg i przechylić wylewając do balji, która musi być umieszczona na odpowiedniej wysokości, to jest tak aby piorąca nie potrzebowała zbytnio się schylać albo rąk podnosić. Wyżymaczka C, kosz do wyżętej bielizny D, stół E, wanienka czy druga balja F, zlew G, kubeł pod balją i inne potrzebne przybory powinny być umieszczone tak



aby praczka wszystko miała pod ręką. Każda kuchnia, czy pralnia inaczej jest urządzona i nie zawsze można się do podanego schematu dostosować. Chodzi tylko o to, aby wypróbować, jak byłoby lepiej i wygodniej, a przez to i prędzej.

Widziałam dobre urządzenie w jednej z kooperatyw mieszkaniowych. W pralni zamiast balji, był rodzaj podłużnego basenu betonowego, przedzielonego ścianką na dwie połowy. Do tej ścianki przykręcona była wyżymaczka, tak, że bielizna wyżęta, wpadała odrazu w czystą wodę.

Mam wrażenie, że jest to duże ułatwienie i tam, gdzie są pralnie ogólne dla całego domu mogłoby być z powodzeniem stosowane. Dobrą też jest w pomyśle niziutka ławeczka z wąskich listewek, na której stoi praczka chroniąc w ten sposób nogi od zetknięcia z wilgotną kamienną podłogą. Możnaby ją zastosować i w kuchniach.

Bieliznę do prania należy starannie posegregować i policzyć. Nie oznacza to bynajmniej braku zaufania do służącej lub praczki. Nieraz jakiś drobiazg zarzuci się na strychu lub w maglu i znajdzie jeśli się go poszuka zaraz po odebraniu i przeliczeniu bielizny; zostawiony zginie bezpowrotnie.

Segregowanie ma na celu oddzielenia brudniejszej bielizny od czyściejszej, przyczem trzeba głównie mieć na uwadze bieliznę stołową, pościelową i osobistą, gdyż każda brudzi się inaczej i wymaga innego postępowania. Stołowa bywa przeważnie czysta, a tylko poplamiona jakiemś winem, kawą, sosem lub owocami to jest tem, co niełatwo daje się wypierać i często uciekać się trzeba do specjalnych sposobów, które stosować należy przed praniem ogólnem, gdyż niektóre, jak od owoców oleju lub smoły, raz zaparzone, już się wywabić nie dają. Bielizna pościelowa jest zwykle mniej zabrudzona niż osobista, to też wymaga mniej intensywnego prania, postępowanie jednak jest jednakowe. Chodzi o przesycenie tkaniny mydłem tak, aby się brud w niem rozpuścił i przez płókanie następnie wydalił.

Mydło jest zatem bardzo ważnym czynnikiem w praniu.

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA

W O Ł O W I N A

Wołowina, czyli mięso wołowe jest chyba najczęściej używanym gatunkiem mięsa. Baranina i poczęści cielęcina są produktami sezonowemi; wieprzowiny, jako zbyt tłustej, wiele osób latem unika, wołowinę w dobrym gatunku nabywać i spożywać można przez rok cały.

Dobra wołowina powinna pochodzić ze sztuk dorosłych i dobrze upasionych: latem i jesienią na dobrych pastwiskach, zimą i wiosną w specjalnych zakładach, tuczących opasy brahą browarną, wytłoczynami buraków z cukrowni z dodatkiem treściwej paszy. Mięso bydląt starych, nawet dobrze upasionych, jest zawsze twarde i łykowate, a w gotowaniu i smażeniu kurczy się i ubywa. Mięso sztuk zbyt młodych, tak zwane jałowicze, bardzo cenione w małych miasteczkach, dokąd mięso dobrze upasionych wołów nigdy nie dochodzi, jest wprawdzie dosyć smaczne, lecz również niesporne w użyciu i nigdy nie bywa tłuste. Najgorsze oczywiście mięso pochodzi ze sztuk chorych, które niestety, mimo dozoru weterynaryjnego, często na naszych rynkach się trafia. Mięso krów, a szczególniej krów cielnych i mlecznych jest znacznie suchsze i chudsze od wołowego zresztą, o ile sztuka nie jest zbyt chuda, w smaku od tego ostatniego się nie różni. Przed wojną światową mieliśmy znakomite mięso pochodzące z wołów stepowych, pasionych na bezbrzeżnych stepach Ukrainy, dzisiaj za najlepsze mięso uchodzi to, które pochodzi z opasów racjonalnie karmionych. W miastach, gdzie dozór nad sprzedażą mięsa jest słaby, zdarzają się wypadki sprzedaży zamiast wołowiny mięsa końskiego, które wprawdzie nie jest szkodliwe, jednak ma smak odrębny i na spożycie jego nie każdy się decyduje, nie chcąc słusznie spożywać mięsa dwóch najwierniejszych przyjaciół człowieka: konia i psa.

Dobra gospodyni w pierwszym rzędzie powinna się nauczyć rozpoznawać dobre mięso od mniej wartościowego, następnie poznać doskonale podział wołu, czyli zawsze wiedzieć, z jakiej części jego ma pochodzić kawałek mięsa, którego na daną potrawę potrzebuje, nakoniec wiedzieć, ile tego mięsa ma na daną potrawę i na daną ilość osób nabyć.

Pozatem powinna poznać sposoby konserwowania, a przynajmniej przechowywania przez czas jakiś mięsa, gdyż, niezależnie od tego, że kupno większego kawałka jest zawsze dogodniejsze, jeszcze w wielu małych miasteczkach, a szczególniej na wsi nie codzień można mieć świeże mięso.

Rozpoznać dobry gatunek mięsa i jego świeżość nie jest wcale trudno, doświadczona kucharka lub gospodyni określa obie te zalety jednem spojrzeniem, mniej praktyczne osoby powinny zwracać uwagę na cechy następujące: *kolor mięsa i łoju.* Kolor wołowiny powinien być czerwony, a łoju wewnętrznego przy niem, jakoteż zewnętrznego tłuszczu, tak zwanego „kwiatka", powinno być sporo i łój ten powinien mieć kolor bladożółty. Bardzo blady, szarawy lub sinawy kolor mięsa świadczy o pochodzeniu jego od sztuk zbyt młodych, bardzo chudych, a nawet czasem chorych. Łój przy takiem mięsie ma kolor biały lub nawet szarawy, tak zwany kwiatek prawie nie istnieje, a szarawa skóra pokrywa mięso. Bardzo ciemnoczerwone mięso z mocno żółtym łojem pochodzi od sztuk starych.

Ciemno - czerwone mięso, jakby przesycone krwią, może też pochodzić od sztuki chorej, która cierpiała w chwili zabicia na silną gorączkę. Nakoniec mięso końskie ma kolor ciemny z odcieniem fioletu, i ponieważ przeważnie pochodzi z uboju koni starych wyranżerowanych, zupełnie jest tłuszczu pozbawione. W całych ćwierciach można je oczywiście odrazu rozpoznać, gorzej jest, jeśli nam je chcą sprzedać w niedużym kawałku. Szczególniej jeśli chodzi o polędwicę i ozór. Polędwica końska, podobno bardzo smaczna — mówię podobno, bo nigdy jej przynajmniej świadomie, nie jadłam — nie ma charakterystycznego łoju, pokrywającego wewnętrzną stronę wołowej polędwicy ma natomiast dużo grubszą błonę od tej ostatniej. Ozór jest dużo cieńszy od wołowego, pozatem dosyć trudno go odróżnić.

Kolor wołowiny zmienia się nieco, zależnie od czasu, dzielącego dzień kupna od dnia uboju. Mięsa wołowego nie można używać w dzień zabicia zwierzęcia. Zwykle idzie ono na handel: latem na drugi, czasem trzeci dzień, zimą na trzeci lub nawet później, jest ono zupełnie świeże i dopiero wtedy nadaje się do jedzenia. Mięso sztuki dopiero co zarzniętej jest twarde, łykowate i kurczy się w gotowaniu lub pieczeniu — nawet u rzeźnika nie da się ładnie poćwiartować i podzielić. Mięso takie w przekroju jest jaskrawo czerwone z odcieniem fioletu i ma połysk jakby było pokryte świeżą warstwą lakieru. Na drugi dzień kolor jego staje się mniej jaskrawy, powierzchnia w przekroju gładka i matowa.

Zapach mięsa. Dobre, świeże mięso jest prawie zupełnie pozbawione zapachu. Należy unikać kupna mięsa mającego jakibądź zapach. Najczę-

ściej spotykamy w mięsie zapach zatęchły, pochodzący z przechowywania mięsa w wilgotnej piwnicy lub składzie, jest to jeszcze najmniej szkodliwy z zapachów i często przez zwykłe obmycie gorącą wodą dający się usunąć. Takiego zatęchłego zapachu nabiera często mięso zupełnie skądinąd jeszcze świeże, jeśli je mocno opakowane przewozić lub przechowywać w skrzyni tak szczelnej, że powietrze doń nie ma dostępu. Nie należy nigdy kupować mięsa mającego przykry zapach — jakiekolwiekby było pochodzenie tego zapachu, zawsze dowodzi on nieświeżości mięsa lub też choroby zabitej sztuki. Charakterystycznem dla mięsa jest to, że jeżeli chore zwierzę leczono jakiemiś środkami, zapach tych środków pozostaje w mięsie i daje się łatwo rozpoznać. Świeżość mięsa można też dobrze określić zapomocą dotyku. Mięso świeże jest elastyczne i chociaż ustępuje przy pociśnięciu palcem, nie pozostaje po takiem pociśnięciu wgłębienia. Wyjątek stanowi polędwica, która nawet w świeżem mięsie bywa często tak miękka, że można ją przedziurawić silniejszem pociśnięciem palca. Nakoniec osoby lubiące każdą rzecz sprawdzić, że tak powiem naukowo, mogą się zaopatrzyć w lakmusowy papier różowy i niebieski. Jest to preparat bardzo tani, używany dla rozpoznawania zawartości kwasów w różnych produktach. Jeśli przyłożyć do mięsa pasek niebieskiego lakmusowego papieru i ten zczerwienieje, będzie to znakiem, że rozkład mięsa już się rozpoczął; jeśli odwrotnie, różowy lakmusowy papierek przyłożony do mięsa nabierze barwy niebieskiej, będzie to niezbitym dowodem, że mięso jest zupełnie świeże.

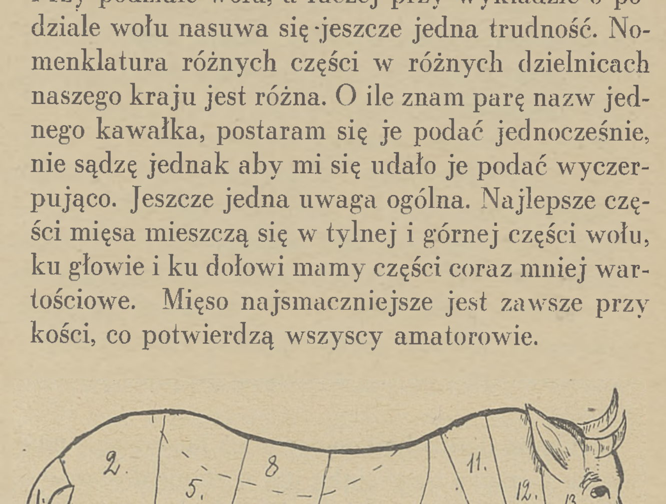
Nakoniec muszę słów kilka powiedzieć o mięsie mrożonem, które w surowe zimy nietylko na głuchej prowincji, lecz nawet w stolicy wobec nieopalanych hal i rynków, kupować jesteśmy zmuszeni.

Jest przesądem, jak wiele innych, twierdzenie, że mięso zamarznięte traci smak i pożywność. W mięsie zamarza tylko woda w niem zawarta, i o ile je użyjemy zaraz po nabyciu, nie dając mu odtajać, nic z pożywnych wartości nie straci i w smaku od świeżego minimalnie różnić się będzie. Zimą, na wsi, lub w małem miasteczku, gdzie się woły rzadko bije, zamrożenie jest jedynym pewnym sposobem przechowania mięsa. Zamrożone mięso nie powinno być moczone, ani nie należy go odmrażać. Umyte prędko po wierzchu powinno iść wprost do rondla, aby dopiero tam wypuściło z siebie wszystkie pożywne części, które przy odtajaniu zwykłem wypłyną wraz z rozmarzniętą wodą. Nie należy nigdy kupować mrożonego mięsa nie znając dokładnie jego pochodzenia, gdyż, chociaż oznaki zewnętrzne: kolor mięsa i łoju są te same co przy świeżem mięsie, w ściśniętych mrozem i pozbawionych przez to zapachu kawałkach, jego świeżość rozpoznać trudno. Nie należy też kupować odtajanego mięsa. Rozpoznać je dosyć łatwo. Jest zbyt miękkie w dotknięciu, po wierzchu oślizgłe i chociażby zupełnie jeszcze świeże, przy odtajaniu utraciło dużo części pożywnych. Jeżeli rozporządzamy większą ilością mrożonego mięsa, należy zawsze brać na użycie tylko ściśle potrzebną ilość, resztę wynosząc natychmiast na mróz, co tem łatwiej nam przyjdzie, że mięso mrożone bardzo łatwo daje się rąbać, piłować i krajać.

PODZIAŁ WOŁU.

Mamy na dodanym tu rysunku szematyczny podział wołu na części. Jest to, podział hurtowy, gdyż każda z tych części jest jeszcze tak duża, że chyba w bardzo dużych, pensjonatowych gospodarstwach całą użyć można. W zwykłem gospodarstwie używa się tylko część tej części, przyczem dobrze, jeżeli rzeźnik tak mięso dzieli, że cały kawałek jest w smaku jednolity. Niestety, większość tych panów ma skłonność krajania mięsa na długie pasy, a w takim pasie nieraz znajduje się obok miękkiej części krzyżowej lub rozbefu kawał łojówki, pachwiny, lub wprost żebro. Robi się to w celu sprzedania jaknajwiększej ilości mięsa, po cenie pierwszego gatunku.

W celu samoobrony, każda gospodyni, powinna po zaznajomieniu się z szematycznym podziałem wołu na rysunku, pójść do uczciwego, zasługującego na zaufanie sklepu rzeźniczego i tam przestudjować układ i wygląd części wołu w naturze. Przy podziale wołu, a raczej przy wykładzie o podziale wołu nasuwa się jeszcze jedna trudność. Nomenklatura różnych części w różnych dzielnicach naszego kraju jest różna. O ile znam parę nazw jednego kawałka, postaram się je podać jednocześnie, nie sądzę jednak aby mi się udało je podać wyczerpująco. Jeszcze jedna uwaga ogólna. Najlepsze części mięsa mieszczą się w tylnej i górnej części wołu, ku głowie i ku dołowi mamy części coraz mniej wartościowe. Mięso najsmaczniejsze jest zawsze przy kości, co potwierdzą wszyscy amatorowie.



Nr. 1. *Ogon.* O ile pochodzi od dużej, karmnej sztuki, daje najsmaczniejszy rosół. We Francji i Anglji wysoko ceniony i używany na znakomity Ox-tail soup. U nas, zupełnie nie używany oddzielnie. Kawałek ogona jako dokładka do mięsa przeznaczonego na rosół dodaje dużo smaku.

Nr. 2. *Krzyżowa od ogona, z kwiatkiem.* Najlepsza część na sztukę mięsa, wyborna na sztufadę i pierwszorzędna na peklowanie. Do pieczenia ani smażenia nie nadaje się, gdyż mięso z tej części, nadzwyczaj smaczne i kruche, jednak dopiero po dłuższem gotowaniu lub duszeniu staje się miękkie i jadalne. Kawałek ten bardzo duży, z dobrego wołu waży około 10 kilo, dzieli się zwykle od krzyża wdół na dwa, trzy lub więcej części, przyczem pierwsza część od ogona jest nietylko najsmaczniejsza, lecz jest i najładniejsza w podaniu, gdyż mięso w niej jest jednolite, nie dzieli się na poszczególne mięśnia i daje się krajać na ładne, równe plastry.

Nr. 3. Cała ta część znana pod nazwą wierzchniej zrazówki nadaje się do użytku na pieczeń duszoną a nawet, po dobrem zbiciu, na pieczeń angielską; na rumsztyki, rozbratle, zrazy bite, na wszelkie mięsa siekane czyli: kotlety (w Małopolsce sznyclami zwane), zrazy, klopsy, na kołduny (niesłusznie robione z polędwicy, z której mięso przy gotowaniu się zlepia i farsz kołdunowy przez to się staje mniej kruchy). Pod numerem 3, całą wewnętrzną część uda wołowego zajmuje dolna część zrazówki wewnętrznej, którą stosuje się w ten sam sposób co zrazówkę górną. Do niej przylega długi pas mięsa o nieco bledszem zabarwieniu, znany pod nazwą białej pieczeni. Kawałek ten o mięsie twardszem nieco, i ściślejszem, na siekaniny i smażenie nie nadaje się, natomiast wyborny jest na pieczeń duszoną, szczególniej jeśli go gęsto naszpikujemy.

GRUPA XIII. WYKŁAD II.

HODOWLA KWIATÓW BALKONOWYCH

WANDA DOBRZAŃSKA

Wszystkie punkty wymienione w poprzednim wykładzie muszą być drobiazgowo wzięte pod uwagę, jeżeli trud i koszt poniesione przy dekorowaniu balkonu mają dać dodatnie wyniki.

Ziemia. W pierwszym rzędzie omówimy tutaj doniosłe znaczenie samej ziemi, jakość której odgrywa w hodowli pierwszorzędną rolę. Nie należy bynajmniej przeceniać tej roli, nie wolno jej jednak niedocenić. Przecenianiem nazywam wiarę w to, że w dobrej ziemi roślina sama sobie poradzi i obejdzie się łatwo bez naszego ciągłego i systematycznego starania; pod docenieniem rozumiem wpojenie w siebie przeświadczenia, że najbardziej drobiazgowa pielęgnacja nie da zadawalniających wyników, jeżeli nie dostarczymy roślinie żyznego, wartościowego i do jej wymagań przystosowanego podłoża.

Ogrodnictwo balkonowe musi liczyć się z niewielką warstwą ziemi, jaką jest w stanie dostarczyć roślinom; dlatego też obowiązkiem hodowcy jest dostarczenie jej w możliwie najlepszym gatunku.

Napełnianie skrzyń i donic zwyczajną, chociażby najlepszą ziemią ogrodową, jest niedopuszczalne. Jedyną odpowiednią ziemią balkonową jest ziemia inspektowa z domieszką kompostu, jaką nabyć możemy w każdym ogrodzie handlowym. Wyżej wymieniony gatunek ziemi nadaje się do hodowli kwiatów w skrzynkach, niezależnie od ich odmian, lub pory kwitnienia — jedynie niektóre pnącze, lub trwałe rośliny dekoracyjne doniczkowe wymagają ziemi specjalnej, a o tej mówić będziemy przy szczegółowej hodowli.

Ziemię do skrzynek nabywamy w ogrodach pewnych, to znaczy sumiennie prowadzonych, biorąc ją z podrzędnego źródła, możemy być łatwo narażone na poważne straty, dostając zamiast świeżej, żyznej ziemi, bezwartościową, wyjałowioną, a przez to samo zgoła nieodpowiednią.

Najwyższy gatunek ziemi nie jest w stanie wystarczyć kwiatom jako jedyny pokarm w ciągu całego okresu wzrastania i kwitnienia; to też należy wziąć sobie za zasadę konieczność zasilania jej nawozami pomocniczemi, o czem mówić będę przy pielęgnacji roślin.

Napełnianie skrzyń i donic ziemią. Napełnianie skrzyń i donic ziemią, to czynność, którą wykonać musimy conajmniej na tydzień do dwóch tygodni przed przystąpieniem do siewu, lub sadzonkowania. Wystawiona na operację słoneczną ma bowiem możność wchłonięcia w siebie odpowiedniego stopnia cieplika i przez to samo sprzyja szybszej wegetacji.

Wiemy już o tem, że dno skrzyni musi być zaopatrzone w otwory, czyli ścieki; chroniąc ścieki przed zamuleniem ziemią izolujemy je warstwą dosyć drobno tłuczonych skorup, używając na to starych, zniszczonych niezdatnych do użytku doniczek. Oprócz skorup damy jeszcze kawałki węgla drzewnego, który odkwasza i dezynfekuje ziemię; pozatem w skrzynkach płytkich umieścimy drobne ka-

walki torfu, dopomagając w ten sposób ziemi do dłuższego zatrzymywania wilgoci. Na tem podłożu dopiero damy warstwę ziemi inspektowej, a po napełnieniu potrząśniemy kilkakrotnie skrzynką, co spowoduje osadzenie się warstwy ziemi i pozwoli wypełnić ją należycie przez dodanie jeszcze potrzebnej ilości.

Wracając do zasilania podłoża nadmienić muszę, że pod kwiaty, które mamy wysiewać wprost do skrzyni (co zresztą w ogrodnictwie balkonowem rzadko kiedy się praktykuje), przygotowujemy odrazu ziemię wymieszaną z nawozem pomocniczym, dając 10 gr. soli chorzowskiej na 1 kilogram ziemi, gdy przeciwnie zasilanie kwiatów przesadzanych z doniczek, lub flancowanych rozpoczynamy dopiero po należytem zakorzenieniu, które zaznacza się odzyskaniem świeżego wyglądu przez roślinę. Nabywając sól chorzowską, która wykazała się w praktyce pierwszorzędnemi walorami, trzeba zażądać mieszanki do kwiatów, są bowiem w handlu dwa typy tego nawozu: do kwiatów i do warzyw.

Przez cały czas, gdy ziemia wygrzewa się w słońcu wiosennem, utrzymujemy ją w stopniu równomiernej wilgotności, nie pozwalając wyschnąć i przerabiamy ją maleńką łopatką, tak aby nagrzewała się równomiernie. Przed siewem, lub wysadzaniem kwiatów polewamy ziemię dodatkowo, nadając jej odpowiedni stopień wilgotności, unikając jednak zbytniego przemoczenia podłoża. Idealnie napełnioną nazwiemy skrzynię, która nie ma po wsypaniu ziemi więcej nad 1 cm. wolnej przestrzeni, taka bowiem jest należycie wykorzystana i ma przytem dosyć wolnego miejsca do pomieszczenia potrzebnej przy podlewaniu ilości wody. Napełniając ziemią kubły, lub donice drewniane, dajemy również na dno warstwę skorup, trochę węgla drzewnego i kilka większych kawałków torfu. Czynnosci tej nie należy nigdy bagatelizować tak przy napełnianiu skrzynek, jak dużych donic i mniejszych doniczek, w ten sposób bowiem zakładamy rodzaj drenów, które zapobiegają zakwaszeniu ziemi przez nadmierną, a nie znajdującą odpływu ilość wody.

Wystawa. Wystawą nazywamy położenie balkonu lub okna w ustosunkowaniu do drogi, jaką w przeciągu długiego letniego dnia odbywa po niebie słońce. A więc możemy mieć okna i balkony o wystawie: wschodniej, wschodnio-południowej, południowej, południowo-zachodniej i zachodniej. Pierwsza i ostatnia zaliczone są naogół do najmniej sprzyjających wegetacji. Wśród kwiatów używanych do dekoracji balkonów i skrzynek okiennych jedyna może Ułanka (Fuchsia) nietylko znosi wystawy pozbawione słońca, ale wymaga ich do prawidłowego rozwoju i obfitego kwitnienia.

Wszystkie inne kwiaty potrzebują słońca i tylko w słońcu wegetują i kwitną wspaniale. Nie znaczy to bynajmniej, aby balkon lub okno nie posiadające pełnej wystawy południowej musiało być pozbawione dekoracji, gdyż wystawa wschodnio-południowa i południowo-zachodnia mogą być również śmiało zaliczone do rzędu dodatnich — pełną wystawę południową lubią tylko kwiaty odporne na żar słoneczny.

Przy planowaniu dekoracji musimy liczyć się z wymaganiami roślin, jakie hodować zamierzamy i nie bagatelizować nigdy wystawy danego okna, lub balkonu. O tem, jakie kwiaty jakiej wymagają wystawy, mówić będziemy drobiazgowo przy szczegółowej hodowli roślin.

Siew i sadzonkowanie. Jeżeli wspomniałam powyżej, że „siew wprost w skrzynie przy ogrodnictwie balkonowem rzadko kiedy się praktykuje", miałam na myśli krótki stosunkowo okres czasu, od chwili rozpoczęcia prac na balkonie do chwili, w której pragnęłybyśmy korzystać już z jego uroku. Kwiaty tak zwane „z siewu" uważamy zazwyczaj jedynie za pomocnicze, oczekując od nich prędzej rozkosznej woni, niż wspaniałości dekoracyjnej. Skrzynie balkonowe obsiane wczesną wiosną, czyli w porze sprzyjającej wykonywaniu tej czynności, musiałyby długi czas świecić pustkami, bo trudno maleńkim kiełkującym i stosunkowo wolno rozwijającym się roślinkom przyznać właściwości dekoracyjne, gdy natomiast wszystkie kwiaty wysadzane z doniczek lub grządek ogrodowych w przededniu kwitnienia, spełniają swoją rolę nieomal, że natychmiast po przeniesieniu do skrzyń balkonowych.

Starając się zatem o racjonalne połączenie i wykorzystanie różnorodnego uroku najrozmaitszych kwiatów, pod siew zużytkujemy skrzyneczki ustawione na ziemi, a przeznaczone dla roślin pnących, które spowijają balustrady, lub też donice drewniane, ustawione na wysokich podstawach w rogach balkonu, obsiewając je kwiatami pachnącemi, jak: tytoń pachnący (nicotiana), maciejka, rezeda i t. p.

Do siewu przystępujemy od początków do końca kwietnia (jedynie fasolę bukietową i powój należy siać w pierwszym tygodniu maja, aby uchronić je przed zgubnem działaniem przymrozków wiosennych), zależnie od mniej, lub więcej sprzyjającej aury. Ziemię w skrzynkach przygniatamy lekko deseczką, wyrównując w ten sposób jej powierzchnię, poczem wysiewamy drobne nasionka i przykrywamy je warstwą ziemi wymieszanej z piaskiem tak, aby wierzchnia warstwa ziemi odpowiadała mniej więcej wielkości nasion. Nasiona większe, jak: nasturcji, groszku pachnącego, fasoli bukietowej i t. p. sadzimy w odstępach, zakreślając przedtem na powierzchni ziemi linję w formie niezbyt głębokiego rowka i obsadzając ją przez wci-

skanie nasionek w ziemię. O głębokości siewu mówić będę przy szczegółowej hodowli.

Sadzonkowaniem nazywamy przenoszenie „flanc", czyli sadzonek kwiatowych z inspektu, lub rozsadnika, na miejsce stałe.

Sadzonkowanie rozpoczynamy w połowie maja, kiedy to przestają grozić ranne i nocne przymrozki. Wysadzanie młodych roślinek musi odbywać się o zachodzie słońca — wysadzone w godzinach rannych zginęłyby od żaru słonecznego, a w każdym razie odchorowały dotkliwie wpływ słońca. Sadząc roślinki należy obciskać je doskonale ziemią, zagłębiając aż po pierwsze listki; zbyt słabe, lub zbyt płytkie obsadzenie naraża je w następstwie na pochylanie się przy najmniejszym powiewie wiatru, lub osadzaniu ziemi przy podlewaniu. Po posadzeniu roślinek w wilgotną, jak już o tem była mowa, ziemię, należy je jeszcze zrosić przez sitko. Aż do chwili zupełnego „przyjęcia się", czyli zakorzenienia, trzeba bardzo umiejętnie normować stopień wilgotności — umiarkowane podlewanie jest tutaj bardziej może wskazane, niż zbyt obfite, które powoduje gnicie korzeni i zamieranie rośliny. W każdym razie ziemia nie może być ani na chwilę pozbawioną koniecznej, równomiernej wilgoci. Zasilanie roślin nawozami pomocniczemi rozpoczynamy, gdy zakorzenią się i rosnąć zaczną.

GRUPA III. WYKŁAD II

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI

2. *Warunki potrzebne do zawarcia małżeństwa.*

Kodeks Napoleona wymaga dla zawarcia ważnego małżeństwa czterech warunków: odpowiedniego wieku; zezwolenia stron; zezwolenia rodziców, opieki, względnie władz wojskowych; oraz zdolności fizycznej stron.

1. Związek małżeński może zawrzeć mężczyzna po ukończeniu lat 18, kobieta po ukończeniu lat 16; jeżeli pobiorą się osoby, które wieku przepisanego nie posiadają, wówczas zostaje nałożona kara zarówno na małżonków, jak na tych, którzy się nimi (jako małoletnimi) opiekują, jak i na duchownego, który im ślubu udzielił. Ponadto, gdyby mężczyzna nie ukończył lat 14, lub kobieta 12, małżeństwo byłoby nieważne.

2. Obydwie strony zawierające małżeństwo muszą wyrazić na to swą zgodę. Zgoda taka nie będzie miała znaczenia, jeżeli zostanie udzielona pod przymusem, przez osobę umysłowo chorą, lub wskutek błędu co do osoby. Nie będzie np. spełniony ten warunek, jeżeli kobieta wyrazi zgodę na poślubienie pana X, myśląc, że chodzi o pana Z.

3. Osoby małoletnie, to znaczy te, które nie ukończyły 21 lat, muszą uzyskać zezwolenie ojca, jeżeli ojciec nie żyje, jest obłąkany, nieobecny i t. p., zezwolenie matki, a jeżeli i ona nie może z tych względów małżeństwa aprobować, zezwolenie opiekuna, lub władzy opiekuńczej.

Wojskowi potrzebują dla zawarcia małżeństwa zgody władzy przełożonej.

4. Jeżeli któraś ze stron już przed zawarciem małżeństwa była niezdolną do pożycia małżeńskiego, wówczas strona druga może domagać się uznania małżeństwa za nieważne.

Kodeks niemiecki dla zawarcia małżeństwa wymaga:

1. Mężczyzna musi być pełnoletni (21 lat), lub przynajmniej uznany przez władzę za pełnoletniego (może to nastąpić po ukończeniu 18 lat), kobieta musi mieć przynajmniej lat 16.

2. Osoby nie posiadające zupełnej zdolności do czynności prawnych (np. małoletni, uznani za marnotrawców) muszą uzyskać zezwolenie swego prawnego zastępcy, a prócz tego przed ukończeniem 21-go roku życia potrzebują zgody ojca, matki, lub opiekuna (tak jak K. Nap.). Wojskowi i ewentualnie urzędnicy, a także cudzoziemcy potrzebują zgody swych władz.

3. W związku małżeńskim można pozostawać w tym samym czasie z jedną tylko osobą.

4. Nie wolno zawierać małżeństwa bliskim krewnym i powinowatym, oraz adoptującemu z osobą adoptowaną (stosunek ten omówię w rozdziale drugim).

5. Małżonkowi rozwiedzionemu z powodu cudzołóstwa nie wolno zawierać małżeństwa z osobą, z którą się go dopuścił, o ile to cudzołóstwo zostało podane jako powód udzielenia rozwodu.

6. Kobiecie wolno dopiero po upływie 9 miesięcy od rozwiązania małżeństwa, zawrzeć małżeństwo ponowne, chyba, że przed upływem tego czasu urodziła dziecko. Od przepisu tego mozna uzyskać dyspensę. Jest on wydany z tego względu, żeby uniknąć wątpliwości, kto jest ojcem dziecka, urodzonego w czasie tych pierwszych 9 miesięcy po wygaśnięciu związku wcześniejszego.

7. Kto ma dziecko ślubne, pozostające pod jego władzą (jako małoletnie, lub pełnoletnie, ale obłąkane i t. d.) musi uzyskać świadectwo od sądu opiekuńczego, że majątek tego dziecka odpowiednio zabezpieczył.

Kodeks austrjacki warunków niezbędnych

przy zawieraniu małżeństw nie wymienia, lecz poprzestaje na omówieniu przeszkód, dlatego też zajmiemy się nim dopiero w dziale trzecim.

Kodeks rosyjski nie zajmuje się ani warunkami, ani przeszkodami, ani formą zawarcia małżeństwa, to znaczy ,że kwestje te uregulowane są jedynie przez prawa kościelne poszczególnych wyznań.

3. Przeszkody niedopuszczające do zawarcia małżeństwa.

B. zabór rosyjski:

1. Różność religji (np. chrześcijanin nie może zawrzeć małżeństwa z mahometaninem).

2. Wielożeństwo. (Osoba, która dopuściła się wielożeństwa, nie może zawrzeć małżeństwa ze współsprawcą tego czynu nawet po śmierci swego prawego małżonka).

3. Śluby zakonne czystości i wyższe święcenia duchowne (subdjakonat, djakonat i kapłaństwo).

4. Przestępstwo, a mianowicie: cudzołóstwo połączone z morderstwem jednego z małżonków, tudzież cudzołóstwo połączone z przyrzeczeniem pobrania się na przypadek śmierci drugiego małżonka.

5. Pokrewieństwo i powinowactwo. Pojęcia pokrewieństwa i powinowactwa omówię szerzej w następnym rozdziale; obecnie ograniczę się do wyjaśnienia ich w tych tylko granicach, żeby czytelniczki mogły sobie zdać sprawę ze znaczenia tych węzłów, jako przeszkody do zawarcia małżeństwa.

Pokrewieństwo jest to związek krwi, jaki zachodzi bądź między osobami, pochodzącemi wzajemnie od siebie, bądź też między osobami, które pochodzą od wspólnego przodka. W pierwszym wypadku mówimy o pokrewieństwie w linji prostej (np. dziadek i wnuczka, matka i córka). w drugim o pokrewieństwie w linji bocznej (np. rodzeństwo, ciotka i siostrzenica). Bliskość pokrewieństwa oblicza się zapomocą stopni. Prócz pokrewieństwa opartego na związkach krwi, to jest pokrewieństwa naturalnego, przepisy prawne utworzyły dwa rodzaje pokrewieństwa o charakterze sztucznym, a mianowicie „pokrewieństwo duchowne“ i „pokrewieństwo cywilne“. Pierwsze z nich zawiązuje się między osobami, uczestniczącemi przy udzielaniu Sakramentów Chrztu i Bierzmowania. Drugie jest wynikiem przysposobienia, czyli adopcji.

Powinowactwem nazywamy związek, jaki zachodzi pomiędzy jednym z małżonków, a krewnymi małżonka drugiego. Analogicznie jak przy pokrewieństwie, rozróżnia się tu linję prostą (np. teść i synowa) i boczną (np. szwagier i szwagierka), oraz stopnie spowinowacenia.

Otóż pokrewieństwo i powinowactwo w linji prostej stanowi przeszkodę w zawarciu małżeństwa, choćby wynikało ze związków nieślubnych.

Pokrewieństwo i powinowactwo w linji bocznej, o ile wynika ze związków ślubnych, stanowi przeszkodę aż do czwartego stopnia włącznie (rodzeństwo stryjeczne, lub cioteczne; owdowiały małżonek i stryjeczne, względnie cioteczne rodzeństwo małżonki zmarłej.

Pokrewieństwo w linji bocznej, wynikające ze związków nieślubnych stanowi przeszkodę do czwartego stopnia włącznie, a takież powinowactwo do drugiego stopnia włącznie (jedno z małżonków i rodzeństwo drugiego).

Pokrewieństwo duchowne stanowi przeszkodę:

a) pomiędzy osobą dającą chrzest, a osobą przyjmującą chrzest i jej rodzicami;

b) pomiędzy osobą przyjmującą chrzest lub bierzmowanie i jej rodzicami, a rodzicami chrzestnymi lub bierzmnymi; za rodziców chrzestnych uważa się w tym wypadku tylko osoby trzymające dziecko w pierwszą parę i tylko wtedy, jeżeli chrzest był udzielony uroczyście, to znaczy ze zwykłemi ceremonjami kościelnemi.

Pokrewieństwo i powinowactwo cywilne stanowi przeszkodę do zawarcia małżeństwa między następującemi osobami:

a) przysposabiającym i przysposobionym oraz jego zstępnymi (dzieci, wnuki i t. d.);

b) przysposobionemi i dziećmi naturalnemi przysposabiającego;

c) przysposabiającym i małżonkiem przysposobionego;

d) przysposobionym i małżonkiem przysposabiającego.

Przysposobienie omawiam obszerniej w rozdziale drugim.

Przeszkody, wynikające z pokrewieństwa w linji bocznej, w stopniu drugim (rodzeństwo) i dalszych, z powinowactwa w linji bocznej, oraz z pokrewieństwa i powinowactwa duchownego i cywilnego, może usunąć władza duchowna przez udzielenie dyspensy.

6. Przystojność publiczna. Ze względu na przystojność publiczną, jedno z zaręczonych nie będzie mogło poślubić któregoś z rodziców, ani dziecka drugiego zaręczonego, o ile zaręczyny były zawarte uroczyście przy kapłanie i świadkach.

Jeżeli małżeństwo, w którem niedopełniono powinności małżeńskiej, zostało unieważnione, albo rozwiązane przez śmierć lub wstąpienie do zakonu jednej ze stron, wówczas druga strona ze względu na przystojność publiczną, nie będzie mogła zawrzeć małżeństwa z krewnymi swego współmałżonka aż do czwartego stopnia włącznie.

Przeszkody tego rodzaju także mogą być usunięte przez władzę duchowną.

Jeżeli małżeństwo zostało zawarte, chociaż nie

były spełnione warunki, z któremi zapoznałem czytelniczki w wykładzie pierwszym, albo mimo istniejących przeszkód, bez uzyskania dyspensy, wówczas można żądać unieważnienia małżeństwa. Sprawy o unieważnianie małżeństwa toczą się przed sądami duchownemi.

Unieważnienia małżeństwa zawartego przez mężczyznę przed ukończeniem 14-go, lub kobietę przed ukończeniem 12-go roku życia, jak również małżeństwa zawartego przez osobę chorą umysłowo, może żądać każdy z małżonków.

Jeżeli małżeństwo zostało zawarte mimo braku niewadliwego zezwolenia, unieważnienia może żądać tylko ta strona, która takiego zezwolenia nie udzieliła. W wypadku gdy zezwolenie na zawarcie małżeństwa zostało udzielone pod przymusem, skargę o unieważnienie należy wnieść przed upływem 18 miesięcy od chwili, w której przymus ustał, przyczem będzie ona bez znaczenia, jeżeli przed jej wniesieniem dobrowolnie spełniono powinność małżeńską. W przypadku niemocy fizycznej zaskarżyć ważność małżeństwa może tylko strona druga.

Małżeństwo, zawarte wbrew przytoczonym wyżej przeszkodom, może być zaskarżone przez każdego z małżonków. Prócz tego, jeżeli przeszkodę stanowiła różnica religji, wielożeństwo, śluby zakonne i wyższe święcenia, przestępstwo, wreszcie pokrewieństwo, albo powinowactwo w linji prostej lub między rodzeństwem rodzonem, albo przyrodniem — skargę o unieważnienie małżeństwa może wnieść prokurator państwa.

Powodem do zaskarżenia ważności małżeństwa jest także udzielenie ślubu przez niewłaściwego duchownego (poz.: „Zawarcie małżeństwa") lub w nieobecności 2 świadków, skargę może wnieść każdy z małżonków.

We wszystkich przytoczonych wypadkach, o ile małżonek uprawniony do zaskarżenia ważności małżeństwa jest nieletni lub bezwłasnowolny (np. obłąkany), prawo zaskarżenia mają jego rodzice względnie opiekunowie; prawo to nie przysługuje im jednak, jeżeli, udzielając swego pozwolenia na małżeństwo, wiedzieli o istnieniu przeszkody.

KOMUNIKAT KOŁA STUDJÓW GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Zrzeszajmy się!

Ramy organizacyjne i zakres działalności Koła Studjów Gospodarstwa Domowego wyjaśnia nam nowy Statut tej placówki.

Celem Koła jest zrzeszanie pań domu dla niesienia im pomocy w prowadzeniu gospodarstwa.

Ideałem każdej z członkiń ma być dom wzorowy, jako tło dla tworzenia wzorowej rodziny. Dom praktycznie rozplanowany z racjonalnem rozmieszczeniem sprzętów tak, aby stanowił on przybytek ładu i pracy, w którym nowoczesna pani domu, sama z uśmiechem na ustach, zajmuje się gospodarstwem.

Koło stara się jej w tem pomóc, przeprowadza doświadczenia, urządza praktyczne pokazy, prowadzi poradnię.

Zewnętrzne czynniki mogą znacznie ułatwić kobiecie jej pracę w domu. Koło podejmuje inicjatywę w celu pobudzania handlu do sprzedaży przygotowanych produktów oraz przemysłu do wyrabiania racjonalnych sprzętów i narzędzi gospodarskich, dąży do rozbudzenia w społeczeństwie potrzeby unormowania w miastach godzin pracy i posiłków, unormowania warunków najmu służby domowej. Zasady oszczędności w prowadzeniu domu oraz dążenie do samowystarczalności są podstawą wszelkich poczynań Koła.

Naukowa organizacja pracy stosowana w gospodarstwie domowem da oszczędność pracy i sił, pozwoli paniom domu mniej zamożnych rodzin na uniezależnienie się od pomocy służby i na osiągnięcie znacznych oszczędności budżetowych. Przyczem panie domu, należące do Koła, mogą osiągać i doraźne oszczędności na uzyskanych przez Koło zniżkach w sklepach oraz przy wspólnych zakupach.

Działalność swą Koło opiera na samopomocy członkiń, na przeprowadzaniu doświadczeń na terenie domów i dzieleniu się zdobyczami i dorobkami z ogółem członkiń.

Koło postawiło na czele swych zadań rozpowszechnianie idei wzorowego domu i rodziny, co wyraziło w godle swego zrzeszenia, oznaczającem ognisko domowe chronione rękami kobiecemi.

Zrzeszajmy się.

Zapisujmy się do Koła Studjów Gospodarstwa Domowego. Zakładajmy Oddziały Koła we wszystkich miastach i osiedlach Polski.

Sekretarjat Koła mieści się przy ul. Marszałkowskiej Nr. 149 m. 6, i udziela informacyj codziennie z wyjątkiem świąt i sobót od godz. 11-ej do 15-ej. *I. M.*

Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.